



Jamur merang segar



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
Pendahuluan.....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Pengkelasan	2
5 Persyaratan mutu	2
6 Ketentuan mengenai ukuran.....	3
7 Ketentuan mengenai toleransi ukuran	3
8 Ketentuan mengenai penampilan	3
9 Penandaan dan pelabelan.....	3
10 Kontaminasi.....	4
11 Higienis.....	4
12 Metode pengambilan contoh	4
13 Metode pengujian	4

Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6945-2003 *Jamur merang segar* direvisi berdasarkan usulan dari seluruh pemangku kepentingan sebagai upaya untuk mendorong peningkatan mutu jamur merang segar sesuai permintaan konsumen. SNI ini menggantikan SNI 01-6945-2003, *Jamur merang segar*. Bagian yang mengalami perubahan pada standar ini adalah penambahan acuan normatif, ketentuan mengenai mutu, ukuran dan batas toleransi.

Standar ini dirumuskan oleh Panitia Teknis 65-03 Pertanian dan telah dibahas dalam rapat teknis dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus di Bogor pada tanggal 26 Juli 2012.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 28 Desember 2012 sampai dengan 1 April 2013 dengan hasil akhir RASNI.



Pendahuluan

Jamur merang (*Volvariella volvacea*) adalah salah satu jenis jamur pangan yang disukai oleh masyarakat. Jamur ini mendapat sebutan jamur merang walaupun tidak selalu tumbuh di media merang (batang padi). Jamur merang dapat juga tumbuh pada media atau sisa – sisa tanaman yang memiliki sumber selulosa, seperti limbah biji kopi, ampas batang aren, limbah tandan kosong kelapa sawit, ampas sagu, ampas tebu, limbah daun teh, daun pisang kering, limbah kapas dan kulit buah pala.

Jamur merang dipanen pada stadia muda dengan ciri tubuh buah jamur belum mekar atau masih dalam stadia kancing (*button stage*) dan stadia telur (*egg stage*). Dari beberapa jenis jamur merang yang dapat dikonsumsi, *Volvariella volvacea* merupakan jamur yang banyak dibudidayakan.

Jamur merang merupakan sumber beberapa macam enzim, terutama tripsin, yang berperan penting dalam proses pencernaan. Jamur merang juga memiliki kandungan vitamin B-kompleks yang lengkap termasuk riboflavin dan memiliki kandungan asam amino esensial yang cukup lengkap.

Jamur merang segar

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan ketentuan tentang mutu, penandaan dan pelabelan metode pengambilan contoh dan pengujian pada jamur merang famili *Plutaceae*.

Standar ini berlaku untuk jamur merang yang dipasarkan untuk konsumsi segar dan sebagai bahan baku industri pengolahan.

2 Acuan normatif

Untuk acuan normatif tidak bertanggal berlaku edisi terakhir (termasuk revisi dan atau amandemennya)

SNI 0428, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

SNI 2896, *Cara uji logam dalam makanan*.

SNI 4866, *Cara uji arsen dalam makanan*.

SNI 7313:2008, *Batas maksimum residu pestisida hasil pertanian*.

SNI 7387:2008, *Batas maksimum cemaran logam berat dalam pangan*.

SNI 7388:2009, *Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan*

SNI CAC/RCP 1:2011, *Rekomendasi nasional kode praktis-prinsip umum higiene pangan*.

Bacteriological Analytical Manual (BAM) chapter 5 Salmonella.

Bacteriological Analytical Manual (BAM) chapter 4 Enumeration of Escherichia Coli and Coliform Bacteri.

CAC/RCP 44-1995, Amd.1-2004, *Recommended international code of practice for packaging and transport of tropical fresh fruit and vegetables*.

CODEX STAN 1-1985, Amd 2010, *Codex general standar for the labelling of prepackaged food*.

OECD, 2005, *Guidance on objective tests to determine quality of fruits and vegetables and dry and dried produce*.

Pedoman pengujian residu pestisida dalam hasil pertanian, Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, Departemen Pertanian, 2006.

3 Istilah dan definisi

Untuk tujuan penggunaan dalam dokumen ini, istilah dan definisi berikut ini digunakan

3.1

jamur merang segar

tubuh buah jamur merang pada umur panen yang cukup, berciri belum mekar atau masih dalam stadia kancing atau telur, bersih, dan berwarna putih cerah, kehitaman atau kecoklatan di bagian atas tubuh buah serta bertekstur padat, kenyal, utuh

3.2**stadia kancing**

tahapan fase generatif awal dari stadia tubuh buah yang bentuknya seperti kancing

3.3**stadia telur**

tahapan fase generatif kedua dari stadia tubuh buah yang bentuknya seperti telur

3.4**keseragaman ukuran**

tingkat penggolongan ukuran bobot jamur merang segar

3.5**kerusakan**

cacat secara fisiologis, biologis dan mekanis yang terlihat pada tubuh buah jamur merang

3.6**kotoran**

semua bahan bukan tubuh buah jamur merang atau benda asing lainnya yang menempel atau tercampur pada jamur merang

3.7**hama dan penyakit**

semua organisme pengganggu tumbuhan (OPT) yang menempel atau menyebabkan kerusakan pada tubuh buah jamur merang

3.8**pengkelasan**

penggolongan tubuh buah jamur merang berdasarkan mutu dengan batas toleransi yang ditentukan

4 Pengkelasan

Jamur merang diklasifikasi dalam 2 (dua) tingkatan mutu, yaitu:

- Kelas 1;
- Kelas 2.

5 Persyaratan mutu**5.1 Persyaratan umum**

Untuk semua kelas jamur merang, persyaratan umum yang harus dipenuhi adalah :

- tubuh buah segar tanpa perlakuan;
- pada tahapan stadia kancing atau stadia telur;
- bebas dari kotoran;
- bebas dari kerusakan;
- bebas dari hama dan penyakit.

5.2 Persyaratan khusus

Persyaratan khusus pada jamur merang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan khusus pada jamur merang

Kelas mutu	Fase generatif	Persyaratan
Kelas 1	Pada stadia kancing	Memenuhi persyaratan umum dengan toleransi 3 %
Kelas 2	Pada stadia telur	Memenuhi persyaratan umum dengan toleransi 10 %

6 Ketentuan mengenai ukuran

Kode ukuran ditentukan berdasarkan bobot jamur merang, sesuai dengan Tabel 2.

Tabel 2 - Kode ukuran berdasarkan bobot jamur merang

Kode ukuran	Bobot jamur (g)
Besar	>40 – 70
Sedang	>24 – 40
Kecil	10 – 24

7 Ketentuan mengenai toleransi ukuran

Untuk semua kelas, batas toleransi ukuran adalah 5 % berdasarkan bobot tubuh buah jamur di bawah kisaran ukuran yang ditentukan.

8 Ketentuan mengenai penampilan

8.1 Keseragaman

Isi setiap kemasan jamur merang harus seragam dan berasal dari kawasan, mutu dan ukuran yang sama.

8.2 Pengemasan

Jamur merang dikemas dengan cara yang dapat melindungi jamur dengan baik. Bahan yang digunakan sebagai kemasan harus bersih dan memiliki mutu yang dapat mencegah kerusakan eksternal maupun internal. Panduan pengemasan dan pengangkutan jamur merang segar sesuai dengan CAC/RCP 44-1995, Amd, 1-2004.

9 Penandaan dan pelabelan

9.1 Kemasan untuk konsumen

Penandaan dan pelabelan pada kemasan memenuhi standar kemasan CODEX STAN 1-1985, Amd 2010.

Apabila isi kemasan tidak tampak dari luar, maka kemasan harus diberi label yang berisi informasi jamur merang yang dikemas.

9.2 Kemasan bukan eceran

Setiap wadah kemasan harus menggunakan tulisan pada sisi yang sama, mudah dibaca dan tidak dapat dihapus, serta tampak dari luar atau ditunjukkan pada dokumen yang menyertai pengiriman barang. Untuk jamur merang yang diangkut dalam bentuk curah, label harus ditunjukkan pada dokumen yang menyertainya.

Pelabelan sekurang-kurangnya mencantumkan :

- nama produk;
- nama dan alamat produsen;
- nama dan alamat pengemas;
- asal produk;
- kelas mutu;
- kode ukuran atau kisaran bobot;
- berat bersih dalam kemasan;
- tanggal pengemasan.

10 Kontaminasi

10.1 Logam berat

Jamur merang harus memenuhi syarat di bawah batas maksimum cemaran logam berat sesuai dengan SNI 7387:2009.

10.2 Residu pestisida

Jamur merang harus memenuhi syarat dibawah batas maksimum residu pestisida sesuai dengan SNI 7313:2008.

11 Higienis

11.1 Jamur merang memenuhi syarat higienis sesuai prinsip dasar higienis makanan SNI CAC/RCP 1:2011 atau ketentuan lain yang relevan.

11.2 Jamur merang memenuhi syarat dibawah batas maksimum cemaran mikroba sesuai dengan SNI 7388:2009 atau ketentuan lain yang relevan.

12 Metode pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 0428

13 Metode pengujian

13.1 Uji organoleptik

Pengujian mutu pada persyaratan umum dilakukan secara visual dan organoleptik. Pengujian organoleptik sesuai dengan pedoman pengujian organoleptik pada buah dan sayur (OECD, 2005).

13.2 Uji residu pestisida

Pengujian residu pestisida sesuai dengan pedoman pengujian residu pestisida dalam hasil pertanian atau metode uji lain yang relevan.

13.3 Uji cemaran logam berat

Pengujian cemaran logam berat sesuai dengan SNI 2896 dan SNI 4866.

13.4 Uji cemaran mikroba

Pengujian cemaran mikroba sesuai dengan *BAM Chapter 5 Salmonella* dan *Chapter 4 Enumeration of Escherecia Coli and Coliform Bacteria*.

